CHARLOTTE AUX POIRES

Pour 4 personnes. Caramel: un sachet de caramel tout préparé ou 15 morceaux de sucre et 2 c à soupe d'eau. 1 boîte 4/4 de demi-poires ou sirop. Crème pâtissière épaisse: 4 jaunes d'oeufs, 60 g de sucre, 60 g de farine, 1/4 litre de lait, 1 gousse de vanille; 1/2 dl de sirop de poire, 2 c à soupe de liqueur de poire (facultatif), 50 g de crème fraîche.

Caramélisez un petit moule à charlotte avec le caramel tout préparé. Si vous utilisez le sucre en morceaux, faites-le fondre avec l'eau jusqu'à ce qu'il atteigne une couleur brun moyen, versez-le dans le moule et inclinez celui-ci dans tous les sens pour que le caramel enduise toute la paroi. Faites chauffer le moule dans le four auparavant pour que le caramel ne fige pas aussitôt. Egouttez les poires et tapissez-en le fond et les parois du moule. Faites réduire le jus de la boîte en sirop. Préparez la crème: versez les jaunes d'oeufs dans une casserole, ajoutez le sucre et travaillez en mélange blanchâtre et mousseux. Incorporez la farine en pluie, mélangez bien pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. D'autre part, faites bouillir le lait avec la vanille. Retirez celle-ci et versez le lait bouillant sur le mélange précédent, peu à peu, sans cesser de tourner. Mettez la casserole sur feu doux et continuez à remuer jusqu'à épaississement. Retirez du feu au premier bouillon. Ajoutez à la crème refroidie le sirop de poire et, à volonté, la liqueur. Terminez en incorporant la crème fraîche battue en Chantilly. Versez le tout dans le moule et faites prendre au frais jusqu'au lendemain. Démoulez sur le plat de service et servez frais. Vous pouvez aussi napper la charlotte d'un coulis d'abricots.

CHARLOTTE AUX POIRES

Pour 6 personnes: 1 boîte de 30 biscuits à la cuillère, 50 g de pâte d'amandes vertes, 2 c à café de cacao non sucré, 20 g de beurre. Pour la mousse: 3 poires (750 g environ), 1 citron, 180 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 40 cl de crème liquide, 5 feuilles de gélatine de 2 g chacune. Pour le sirop: 100 g de sucre, 2 c à soupe d'alcool de poire.

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Pelez les poires. Coupez-les en deux. Eliminez le coeur et les pépins. Placez les dans une casserole avec les deux sucres, couvrez d'eau et ajoutez 1 c à soupe de jus de citron. Laissez-les cuire sur feu doux 15 mn. Retirez une demi-poire pochée et réservez-la. Mixez les autres poires. Incorporez la gélatine égouttée à cette purée chaude. Laissez complètement refroidir. Préparez le sirop: chauffez 100 g de sucre et 20 cl d'eau. Hors du feu ajoutez l'alcool de poire. Fouettez la crème très froide en Chantilly. Incorporez-la délicatement à la purée de poire froide. Beurrez un moule à charlotte. Tapissez le fond et les bords d'une rangée de biscuits côté bombé vers l'extérieur. A l'aide d'un pinceau imbibez-les de sirop. Recouvrez-les de la moitié de la mousse aux poires. Disposez une deuxième rangée de biscuits. Imbibez-les à leur tour. Recouvrez du reste de la mousse. Placez la charlotte au réfrigérateur pendant 4h. Démoulez la charlotte sur un plat de service. Poudrez-la de cacao tamisé. Décorez de la demi-poire réservée et de feuilles en pâte d'amandes. Servez bien frais.

CHARLOTTE DE POIRES AU CASSIS

Pour 6 à 8 personnes. A faire la veille. 750 g de poires fondantes, 1 citron, 150 g de sucre en poudre, 1/4 litre d'eau, 250 g de cassis, 2 dl de crème de cassis, une trentaine de biscuits à la cuillère, 500 g de crème fraîche, 50 g de sucre glace, 1 sachet de sucre vanillé.

Préparez un sirop en portant à ébullition l'eau et 50 g de sucre. Pelez et épépinez les poires, coupez-les en quartiers, citronnez-les. Faites-les pocher dans ce sirop jusqu'à ce qu'elles soient tendres (15 mn environ). Laissez-les refroidir dans le sirop. Lavez et égrenez le cassis, saupoudrez-le avec le reste de sucre en poudre, arrosez-le de 2 c à soupe de cassis et mettez au frais. Diluez le reste de crème de cassis avec le double de son volume en sirop de cuisson des poires. Trempez rapidement les biscuits à la cuillère dans ce mélange et tapissez le fond et les parois d'un moule à charlotte avec ces biscuits (disposez-les en étoile dans le fond en les taillant en conséquence). Mettez toujours le côté bombé des biscuits contre les parois. Pour rendre le démoulage plus certain, vous pouvez tapissez le moule de papier d'aluminium. Battez la crème fraîche en Chantilly avec le sucre glace et le sucre vanillé. Mélangez-la délicatement aux poires bien égouttées et coupées en morceaux. Remplissez le moule avec cette préparation, Terminez par des biscuits. Couvrez d'une assiette et mettez au frais jusqu'au lendemain. Pour servir, démoulez et entourez de grains de cassis.

CLAFOUTIS AUX POIRES

125 g de farine, 125 g de sucre en poudre, 1/2 sachet de levure chimique, 2 gros oeufs, 25 cl de lait entier, 50 g de beurre + 20 g pour le moule, 600 g de poires, 2 c à soupe de rhum, 1 sachet de sucre vanillé.

Dans une grande terrine, mélangez la farine, la levure et le sucre. Creusez une fontaine. Versez-y un demi-verre de lait froid et deux jaunes d'oeufs. Mélangez doucement à la spatule. Ajoutez peu à peu le reste de lait, puis le beurre fondu. Travaillez pour obtenir une pâte lisse et homogène. Incorporez le rhum, puis délicatement les blancs montés en neige. Préchauffez le four à thermostat 7 (210 °C). Beurrez un moule en terre ou en porcelaine. Coupez les poires en quatre. Enlevez la peau, retirez le coeur. Coupez-les en lamelles épaisses. Versez quelques cuillerées de pâte dans le fond du moule, en l'étalant bien sur 1/2 cm d'épaisseur. Placez le moule au four pendant 3 à 4 min, juste le temps de solidifier la pâte. Disposez dessus les lamelles de poires. Versez le reste de pâte. Enfournez pendant environ 40 mn. Retirez le clafoutis bien doré. Saupoudrez-le de sucre vanillé. Servez-le tiède ou froid. Utilisez des poires parfumées, mais pas trop juteuses: passe-crassane, conférence, beurré-hardy. Remplacez le sucre par du miel, qui donnera un parfum plus prononcé au clafoutis.

CLAFOUTIS AUVERGNAT

Pour 6 personnes: 6 poires (Doyenné), 100 g de farine, 3 oeufs, 2 dl de lait, 100 g de crème fraîche, 100 g de sucre.

Pelez et épépinez les poires, coupez-les en tranches fines. Mélangez farine, oeufs, lait, crème et sucre, versez cette pâte sur les poires et faites cuire 35 mn au four moyen (180°C). Servez

tiède dans le plot de cuisson. On peut parsemer l'entremets de noisettes de beurre avant la cuisson.

COMPOTE D'ARRIERE SAISON

Pour 8 à 10 personnes: 1 kg de pommes reinettes, 1 kg de poires, 500 g de raisins noirs, 250 g de sucre en poudre, 1 clou de girofle, 1 pointe de muscade, 1 pointe de cannelle en poudre, 2 dl d'eau, 1 citron. Préparation 15 mn. Cuisson 25 mn.

Râpez le zeste du citron, réservez-le. Lavez les raisins, essuyez-les égrenez-les. Pelez les pommes et les poires, évidez-les, coupez-les en dés, arrosez-les du jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas. Mettez tous ces fruits dans casserole à fond épais, ajoutez la moitié du zeste, le sucre, la muscade, la cannelle, l'eau et le clou de girofle. Portez sur le feu et laissez mijoter doucement pendant 25 mn. Versez dans une coupe, laissez refroidir.

COMPOTE DE POIRES AU CHOCOLAT

Faites cuire en compote 1 kg de poires avec 1 dl d'eau 75 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé. Lorsqu'elles sont bien tendres (20 à 30 mn selon la qualité des poires), écrasez-les. Répartissez la compote dans 4 coupes individuelles et laissez refroidir. D'autre part, faites fondre 100 g de chocolat à croquer avec 25 g de beurre et 1 c à soupe d'eau. Hors du feu, joignez 3 jaunes d'oeufs, puis 75 g de sucre et enfin, délicatement, les blancs battus en neige. Répartissez cette mousse au chocolat sur la compote de poires. Gardez le tout au frais jusqu'au moment de servir.

COMPOTE DE POIRES GRATINEE

Pour 6 personnes: 9 grosses poires, 50 g de beurre, 30 g de sucre, 4 c à soupe de confiture d'abricots, une gousse de vanille. Meringue: 4 blancs d'oeufs, 5 c à soupe de sucre glace, 2 c à soupe d'amandes en poudre. Préparation: 15 mn. Cuisson: 25 mn.

Pelez les poires, coupez-les en quartiers, émincez-les et mettez-les à cuire doucement dans le beurre avec le sucre en les remuant de temps en temps. Au bout de 15 minutes environ les poires sont cuites, écrasez-les, ajoutez-leur la confiture d'abricots. Avec cette préparation garnissez un plat de porcelaine ou de verre à feu. Dans une petite terrine, travaillez les blancs d'oeufs avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange fasse ruban. Incorporez les amandes en poudre. Etendez cette préparation sur la compote de poires. Saupoudrez légèrement de sucre glace. Mettez à four doux 10 minutes pour faire sécher et colorer légèrement. Servez chaud mais non brûlant.

CONFITURE DE POIRES

Pelez 2 kg de poires, coupez-les en quartiers, faites-les blanchir 2 mn à l'eau bouillante citronnée. Dans la bassine à confiture mettez 1,500 kg de sucre, 3 dl d'eau et 1 gousse de vanille fendue en deux, le jus et le zeste d'un citron. Portez à ébullition, jetez-y les poires et laissez cuire 45 mn en remuant. Vérifiez la consistance et mettez en pots.

CONFITURE DE POIRES AUX ABRICOTS

1 kg de poires (passe-crassane), 750 g de sucre, 100 g d'abricots secs, 50 g d'écorces d'oranges confites.

Faites tremper les abricots secs dans de l'eau pendant 1 h ou 2. Lavez et épluchez les poires, recueillez les pépins et les peaux, faites-les cuire dans 1 litre d'eau pendant 20 mm. Filtrez cette eau de cuisson, mettez-la dans une bassine avec le sucre et faites un sirop au boulé (120°C). Ajoutez les abricots égouttés, les poires en quartiers et les écorces d'oranges. Faites cuire pendant 1 h en remuant de temps en temps. Vérifiez la consistance et mettez en pots.

COURONNE DE SEMOULE AUX POIRES

Pour 6 personnes: 1 litre de lait, 1 gousse de vanille, 150 g de sucre, 150 g de semoule de blé fine, 70 g de raisins secs, 1 petit verre de rhum, 2 oeufs, 3 sachets de caramel liquide, 1 boîte 4/4 de poires au sirop.

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille et le sucre. Versez-y la semoule en pluie et laissez cuire 15 mn en remuant. Joignez les raisins gonflés dans le rhum chaud, le rhum et les oeufs battus en omelette ainsi que le caramel (existe aussi en bouteilles, mettez-en alors 6 bonnes cuillerées). Mélangez bien et versez la préparation dans un moule en couronne beurré. Faites cuire à four moyen pendant, 35 mn. Laissez tiédir avant de démouler. Garnissez de poires au sirop.

CREME BRULEE AUX POIRES

Préparation: 10 mn. Cuisson: 35 mn. Pour 4 personnes: 4 jaunes d'oeufs, 80 g de sucre semoule, 1/2 litre de crème fraîche liquide, 1 gousse de vanille, 8 demi-poires au sirop, 4 c à soupe de cassonade.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre, ajouter la crème liquide et la pulpe de vanille prélevée à l'intérieur de la gousse. Détailler les poires en quartiers puis les répartir en forme d'étoiles dans 4 plats à oeufs en porcelaine allant au four. Verser la préparation sur les poires (en ne dépassant pas deux centimètres de hauteur) puis cuire dans un four th 4 (140°C) pendant 25 à 30 minutes. Laisser refroidir une heure environ, saupoudrer la surface de chaque crème de cassonade et caraméliser sous le gril du four. Servir aussitôt. Il est possible de cuire la crème dans un grand plat pour quatre personnes. En versant la crème dans

le plat, veiller à ne pas dépasser deux centimètres de hauteur afin qu'elle cuise rapidement et uniformément. On peut remplacer les poires par d'autres fruits (pauvres en eau) par exemple la banane ou la mangue, que l'on coupe en fines tranches.

CREME VELOURS POIRES ROTIES

Pour 6 personnes. Préparation: 30 mn. Cuisson: 8 mn. Crème velours: 300 g fromage blanc 0% de MG battu, 1/2 orange, 1/2 citron, 300 g crème allégée, 80 g de sucre. Poires rôties: 3 poires Williams bien mûres, 25 g de beurre, 20 grains de raisin muscat, 5 cl de jus de pomme, 60 g de sucre, 1/2 cuillerée à café de gingembre en poudre.

Lissez le fromage blanc, ajoutez les zestes d'agrumes hachés très fins, le sucre, la crème fouettée. Mélangez délicatement. Dressez dans des coupes ou des assiettes à soupe. Réservez au réfrigérateur. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les poires épluchées et coupées en 8, les raisins et le jus de pomme. Laissez cuire 6 à 8 minutes à feu doux en retournant les fruits à mi-cuisson. Retirez du feu. saupoudrez de sucre et de gingembre. Disposez les fruits sur la crème velours. Décorez avec quelques zestes de citron en lanières. Servez aussitôt.

CREPES A LA CREME ET AUX POIRES

Faites une crème pâtissière parfumée au kirsch. Ajoutez 2 poires au sirop en lamelles. Garnissez les crêpes chaudes avec cette préparation.

CREPES AUX POIRES SAUCE CARAMEL

Pour 6 personnes: 6 crêpes tenues au chaud, 6 poires au sirop, quelques cerneaux de noix. Caramel: 100 g de sucre en morceaux, 1 dl d'eau chaude.

Faites chauffer doucement les poires dans le jus de la boîte. Préparez le caramel, mettez le sucre dans une casserole, imbibez-le légèrement d'eau et faites chauffer sans remuer mais en inclinant la casserole de temps en temps jusqu'à ce que le sucre prenne une belle couleur dorée. Retirez la casserole du feu et versez-y l'eau chaude. (Attention aux éclaboussures). Remuez pour bien dissoudre. Garnissez les crêpes de poires et de noix, versez la sauce caramel par-dessus.

CREPES FOURREES AUX POIRES

Pour 18 à 20 crêpes: 1 kg de poires à cuire, 250 g de sucre en poudre, 50 g de beurre, 1 sachet de sucre vanillé.

Préparez un sirop avec 200 grammes de sucre, le sucre vanillé et 3 ou 4 cuillerées à soupe d'eau; plongez-y les poires épluchées et coupées en lamelles fines, laissez les cuire pendant 15 minutes. Garnissez chaque crêpes de 2 ou 3 cuillerées de poires; roulez les crêpes et disposez dans un plat à gratin beurré; parsemez le dessus de noisettes de beurre et saupoudrez du reste de sucre faites dorer à four très chaud pendant 5 à 10 minutes, servez brûlant. Vous pouvez faire chauffer un petit verre d'alcool de poire et en flamber les crêpes devant les convives.

CROUTE AU FLAN AUX POIRES

150 g de pâte brisée, 1/2 litre de lait, 6 oeufs, une pincée de sel, 125 g de sucre, un paquet de sucre vanillé, 4 poires, un sirop de sucre.

Battez les oeufs et le sucre dans une terrine. D'autre part, faites bouillir le lait avec la vanille et le sel. Versez-le sur les oeufs en tournant vivement. Beurrez un moule, dressez-y l'abaisse en pâte brisée et remplissez-la de votre appareil. Faites cuire au four doux pendant 30 minutes. Garnissez avec les quartiers de poires épluchées que vous aurez fait pocher dans du sirop. Passez au four quelques minutes et servez.

CRUMBLE FRUITE AU MUESLI AVEC POIRES

2 pommes, 2 poires, 1 grappe de raisin muscat, 80 g de farine, 6 noix, 80 g de beurre, 80 g de sucre, 80 g de muesli, 1 pincée de sel.

Beurrez un moule à manqué. Epluchez les pommes et les poires, coupez-les en petits morceaux, mettez-les dans le moule avec les grains de raisin et les cerneaux de noix que vous aurez concassés. Dans un grand bol, mélangez le sucre, la farine, le müesli, le sel et le beurre en petits morceaux. Répartissez, en vous frottant les mains, les miettes de cette pâte sur les fruits. Faites cuire dans le four préchauffé (th. 6, 160° C), pendant 40 mn. Servez tiède. avec de la crème fraîche. Variation de fruits: Vous pouvez utiliser les pommes seules, ou encore remplacer les poires par des coings, précuits 30 mn dans de l'eau, puis épluchés et coupés en petits cubes.

DELICIEUX AUX POIRES

Cuisson: 1 heure (th 4-5). Préparation: 30 minutes. Pour 8 à 10 personnes: 4 oeufs, 6 poires, 125 g de beurre, 250 g de sucre en poudre, 250 g de farine, 1/4 de cuillerée à café de vanille en poudre, 1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre, 1 paquet de levure chimique.

Eplucher les poires. Les couper en deux en évidant les parties dures du centre. Mettre les quatre oeufs dans une terrine avec le sucre. Battre avec un fouet ou une fourchette jusqu'à ce que le mélange soit lisse et mousseux. Ajouter le beurre en pommade puis peu à peu la farine mélangée à la levure, la cannelle et la vanille. Beurrer un moule à manqué, y verser la pâte sur laquelle seront disposées les 1/2 poires côté arrondi vers le haut. Saupoudrer de sucre en poudre. Faire cuire une heure à four doux. Laisser refroidir avant de démouler.

DESSERT AUX POIRES

Pour 4 personnes: 2 petites brioches rondes, beurre, 500 g de poires, 80 g de sucre, 1 dl d'eau, 1 dl de lait, 3 oeufs, 100 g de sucre, 4 c à soupe de gelée de coing.

Coupez les brioches en deux et disposez-les dans un plat beurré allant au four. D'autre part, épluchez les poires et coupez-les en fines tranches. Préparez un sirop léger avec le sucre et l'eau, mettez-y à cuire les tranches de fruits pendant 15 mn. Elles doivent rester entières. Posez-les ensuite sur les brioches. Battez le lait, les oeufs et le sucre, versez le mélange sur les fruits et faites cuire 15 mn à four chaud en nappant de gelée de coing 5 mn avant la fin de la cuisson. Servez tiède.

FEUILLETE AUX POIRES

Pour 6 à 8 personnes: 1 paquet de pâte feuilletée surgelée, 1 kg de poires, 1/2 litre d'eau, 200 g de sucre, 2 c à soupe de confiture d'abricots. Crème: 1 oeuf, 50 g de sucre, 30 g de farine, 1/4 litre de lait, 1/2 gousse de vanille, 1 c à soupe de poudre d'amandes.

FLAN AUX POIRES

Une petite boîte de poires au sirop, 3 oeufs, une cuillerée à café de crème de maïs, une pincée de sel, un demi-litre de lait, deux cuillerées à dessert de sucre, un petit morceau de vanille, une cuillerée à soupe de sucre fin, une cuillerée à dessert de chocolat râpé et une cuillerée à soupe de beurre.

Egouttez les poires et faites-les dorer rapidement dans une poêle contenant du beurre. Battez les oeufs avec la crème de maïs et le sel. Versez par-dessus le lait bouillant sucré et vanillé. Mélangez. Prenez un plat allant au four bien beurré et versez-y une fine couche de votre préparation. Faites durcir au four sur feu doux. Retirez du feu. Placez-y les poires, saupoudrez-les de sucre et versez par-dessus le reste de votre préparation. Prolongez la cuisson au four moyen un bon quart d'heure durant. Laissez refroidir et, avant de servir, saupoudrez de chocolat rapé.

FLAN DE POIRES AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes: 6 poires, une noix de beurre, une cuillerée à soupe rase de farine, 75 g de sucre, 2 jaunes d'oeufs, 1 gousse de vanille, 120 g de chocolat noir, 50 g crème liquide.

Coupez les poires épluchées en tranches fines. Faites-les cuire avec une noix de beurre dans une sauteuse. Saupoudrez de farine, mélangez délicatement. Mouillez avec un verre d'eau, ajoutez 75 g de sucre et une gousse de vanille fendue. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les poires soient tendres. Disposez-les sur un plat. Réservez le sirop. Dans un bol, battez les jaunes d'oeufs, délayez avec 2 cuillerées à soupe de sirop de cuisson puis versez le tout dans la sauteuse et laissez épaissir à feu doux, sans cesser de tourner. Retirez la gousse de vanille.

Versez cette sauce sur les poires. Mélangez délicatement et mettez au frais. Pour la sauce: faites chauffer la crème, ajoutez le chocolat en morceaux. Remuez. Servez chaud avec le flan aux poires.

FLOGNARDE AUX POIRES

Pour 4 personnes: 6 belles poires, 60 g de farine, 3 oeufs, 130 g de sucre en poudre + 20 g pour le moule, 25 cl de crème liquide, 30 cl de lait, 1 noix de beurre.

Dans un saladier mélangez 2 à 3 mn au fouet les oeufs entiers et le sucre en poudre. Lorsque le mélange est bien homogène, incorporez en pluie la farine. Mélangez encore. Ajoutez ensuite le lait et la crème fraîche liquide. Laissez reposer au frais le temps de préparer les poires. Lavez et épluchez les poires. Coupez-les en quatre. Otez les pépins, émincez finement chaque quartier. Beurrez un grand moule à flan (en terre ou en porcelaine). Parsemez le fond de 20 g de sucre. Déposez-y délicatement les lamelles de poires. Versez dessus le mélange oeufs-sucre-farine. Mettez au four 45 mn, th 6 (180°C). Servez tiède ou froid.

FONDANT AUX POIRES

Travaillez 12 c à soupe de sucre et 4 gros oeufs. Ajoutez 12 c à soupe de farine tamisée avec une pincée de sel, puis 125 g de beurre fondu et le contenu d'un sachet de levure en poudre. Pelez et épépinez 4 poires coupez-les en quartiers. Disposez-les dans le fond d'un moule à manqué beurré. Ajoutez le reste des fruits à la pâte. Versez celle-ci dans le moule et cuisez à four moyen 35 mn. Le gâteau se déguste tiède ou froid.

FROMAGE BLANC AUX POIRES

Pelez 4 poires Williams très mûres et écrasez-les à la fourchette. Fouettez-les à la main ou au mixer avec 1/2 kg de fromage blanc maigre et 100 g dc sucre semoule. Lorsque la crème à la consistance d'une mousse, versez-la dans des coupes et mettez la au frais. Servez bien froid.

GATEAU AUX POIRES

Préparation: 15 mn. Cuisson: 45 mn. Pour 6 personnes: 4 tasses à thé de farine, 1 paquet de levure chimique, 3 tasses à thé de sucre, 1 tasse de fromage blanc battu, 2 tasses d'huile, zeste de 1/2 citron, 4 oeufs, 3 poires ou pêches.

Mélangez la farine et la levure, tamisez-les ensemble. Mettez-les dans une terrine, faites une fontaine au centre de laquelle vous mettez le sucre, la fromage blanc, l'huile, le zeste de citron, les oeufs battus. mélangez longuement pour obtenir une pâte lisse. Placez la plaque de cuisson au milieu du four. Allumez th 6. beurrez un moule à manqué de 24 cm de diamètre, versez-y la pâte. Epluchez les poires, coupez-les en quartiers. Retirez-en le coeur et les

pépins, posez-les sur la pâte. Glissez au four en plaçant le moule au milieu pour que la chaleur circule autour. Laissez cuire 45 mn. Démoulez dès la sortie du four et retournez le gâteau sur le plat de service. Servez tiède ou froid.

GATEAU AUX POIRES

Pour 6 personnes: 1 kg de poires, 100 g de farine, 75 g de sucre, 1/2 paquet de levure en poudre, 2 paquets de sucre vanille, 3 cuillerées à soupe de lait, 90 g de beurre. Cuisson: 30 mn.

Dans une grande terrine, mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure. Faites une fontaine en mettant au centre les oeufs entiers et le lait. Travaillez au fouet et ajoutez enfin 75 g de beurre juste fondu. Epluchez les poires, coupez-les en grosses lamelles, mélangez-les délicatement à la pâte. Beurrez un moule à manqué de 22 cm de diamètre, remplissez-le de la préparation. Faites cuire à four chaud 230° (7 au thermostat), allumé 10 minutes à l'avance, pendant 30 à 35 minutes. Commencez par préparer la pâte ce qui lui permet de reposer un peu, le temps de l'épluchage des fruits.

GATEAU AUX POMMES ET AUX POIRES

Travaillez 200 g de beurre ramolli avec 6 c à soupe de sucre. Ajoutez 3 oeufs entiers, 6 c à soupe de farine, le zeste d'un citron râpé, une pincée de sel et 1/2 sachet de levure en poudre. Joignez 2 pommes et 2 poires émincées. Versez le tout dans un moule à manqué bien beurré et faites cuire 40 mn à four moyen (180 °C). Servez de préférence tiède.

GATEAU AUX POMMES OU AUX POIRES

2 oeufs, 100 g de farine, 100 g de beurre, 1/2 paquet de levure, 1 pincée de sel. Ajouter autant de pommes ou de poires qu'on peut. (Environ 1 kg)

GLACE AUX POIRES AU SIROP

Pour 4 à 6 personnes: 1 bocal de 1 kg de poires en conserve au sirop, 100 g de sucre, 1 dl d eau, 1 citron.

Egouttez les poires, conservez 1/4 litre de jus environ. Passez les poires au mixer de façon à avoir une purée fine et homogène. D'autre part, faites fondre le sucre dans l'eau, faites chauffer jusqu'à l'ébullition. Retirez au premier bouillon et laissez refroidir. Ajoutez ce sirop à la purée de fruits, ainsi que le jus réservé de la boîte et le jus de citron. Faites glacer. Servez la glace en coupe, avec à volonté des demi-poires au sirop nappées de coulis de cassis.

GRATIN DE POIRES

Pour 6 personnes: 1,500 kg de poires, 30 g de beurre, 100 g de raisins secs, 4 c à soupe de crème fraîche, 4 c à soupe de sucre en poudre, 4 c à soupe de noix moulues.

Pelez les poires et coupez-les en quartiers. Rangez-les dans un plat beurré allant au four. Eparpillez les raisins secs, arrosez de crème, saupoudrez de sucre et de noix, et faites cuire à four chaud pendant 30 mn. Servez tiède dans le plat de cuisson. Vous pouvez remplacer les noix moulues par des amandes en poudre. Selon le goût, ce gratin peut être parfumé avec un petit verre d'alcool (kirsch ou rhum) ou simplement avec de la vanille (grains d'une gousse de vanille raclés au couteau ou sucre vanillé).

GRATIN DE POIRES AUX AMANDES

Pelez 4 grosses poires, épépinez-les. Coupez-les en tranches. Rangez-les dans le fond d'un plat beurré allant au four et à la table, en les disposant comme pour une tarte. Saupoudrez la première couche de 2 c à soupe de sucre mélangé à 1 c à soupe d'amandes en poudre, recouvrez de poires etc. Terminez par du sucre, des amandes et quelques noisettes de beurre. Enfournez à four chaud et laissez cuire 20 mn. Servez à volonté avec de la crème fraîche. Vous pouvez à volonté la verser sur les fruits 5 mn avant la fin de la cuisson.

GRATIN DE POIRES AUX KIWIS

Pour 4 personnes: 4 poires, 2 kiwis, 4 jaunes d'oeufs, 100 g de sucre en poudre, 1 dl de vin blanc doux, 1 c à café de kirsch, 50 g de crème fraîche.

Pelez et émincez les fruits. Disposez-les dans quatre petits plats individuels. Fouettez énergiquement les jaunes d'oeufs avec le sucre dans une casserole placée sur feu très doux, joignez peu à peu le vin blanc, le mélange doit doubler de volume. Ajoutez le kirsch et la crème. Versez le tout sur les fruits et passez rapidement sous le gril du four, de façon à colorer la crème sans la cuire.

GRATIN DE POIRES AUX MACARONS

Pour 4 personnes: 4 poires, citron, 200 g de macarons, 50 g de sucre, 50 g de beurre, 3 c à soupe d'eau-de-vie de poire.

Pelez et épépinez les poires, coupez-les en quartiers, citronnez-les. Disposez-les dans un plat allant au four et à table, comme pour une tarte. Ecrasez grossièrement les macarons et recouvrez-en les poires, saupoudrez de sucre, parsemez de parcelles de beurre et faites gratiner au four (une vingtaine de minutes). Arrosez d'eau-de-vie de poire au moment de servir.

GRATIN DE POIRES ET DE MURES

Préparation 20 mn. Cuisson: 50 mn. Pour 4 personnes: 300 g de mûres, 4 poires, 6 jaunes d'oeufs, 380 g de sucre, 2 dl de crème liquide, 1/2 dl d'eau-de-vie de poire, 1 gousse de vanille, 1/2 citron.

Eplucher les poires, les couper en quatre, les citronner et les faire pocher dans un litre d'eau avec 250 g de sucre et la gousse de vanille; les cuire 20 mn sur feu moyen. Ensuite les couper en fines lamelles et les disposer au fond de 4 assiettes creuses ou plats à gratin individuels en porcelaine. Disposer les mûres entre les poires. Fouetter la crème liquide comme pour une chantilly. La réserver au frais. Sabayon: dans une casserole mettre les jaunes d'oeufs le sucre, l'eau-de-vie de poire mélanger et cuire sur feu très doux en fouettant constamment jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse. Hors du feu incorporer délicatement la crème fouettée en remuant avec une cuillère en bois. Verser cette préparation sur les fruits. Mettre le four sur la fonction "gril" et passer les assiettes sous celui-ci 3 à 4 mn de façon à donner une coloration blonde. Choisir des poires guyot ou williams car elles sont très parfumées.

GRATIN DE SEMOULE AUX POIRES

Pelez 12 petites poires coupées en deux et évidées. Faites les pocher dans 1/4 de litre d'eau et 125 g de sucre, une pincée de cannelle en poudre et 1 c à soupe de jus de citron. Lorsque les fruits sont tendres sans se défaire, égouttez-les. D'autre part, faites bouillir 1 litre de lait et versez-y en pluie 150 g de semoule de blé. Après 12 minutes de cuisson, enlevez du feu et ajoutez 150 g de sucre battu en mousse avec 3 oeufs entiers, du zeste râpé de citron. Versez dans un plat Pyrex beurré, cuisez 30 minutes à four moyen et laissez refroidir dans le plat. Décorez avec les demi-poires et le sirop réduit.

MOSCOVITE

Préparation: 45 minutes (à faire au moins 5 ou 6 heures à l'avance). Pour 6 personnes: 2 feuilles de gélatine, 500 g de poires bien mûres, 1 verre à liqueur de kirsch, 250 g de crème fraîche, 100 g de sucre, 60 g de sucre pour le caramel, 1/4 de litre de lait, 1/2 gousse de vanille, 4 jaunes d'oeufs.

Préparer une crème anglaise épaisse et vanillée: faire chauffer le lait avec la 1/2 gousse de vanille. Travailler les jaunes d' oeufs et le sucre. Délayer peu à peu avec le lait chaud. Faire épaissir la crème sur feu doux en remuant sans arrêt. Retirer du feu juste avant le premier bouillon, quand la crème nappe la cuillère. Ajouter à la crème chaude les 2 feuilles de gélatine qui auront trempé dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes. Bien remuer pour faire dissoudre, puis filtrer la crème à travers une passoire fine. Laisser parfaitement refroidir. Pendant te temps, caraméliser un moule à charlotte, et fouetter la crème fraîche. Tenir au frais. Quand la crème est froide, éplucher les poires, retirer coeur et pépins, écraser les poires au mixeur, très rapidement, car elles noircissent vite. Incorporer immédiatement cette purée de poires crues à la crème anglaise. Ajouter au mélange le sucre, le kirsch, et enfin, la crème fouettée. Verser dans le moule caramélisé. Mettre en réfrigérateur. Démouler avant de servir.

PANNEQUET AUX POIRES

Pour 6 à 8 personnes. Crème: 1 oeuf entier, 2 jaunes d'oeufs, 100 g de sucre, 40 g de farine, 1/2 litre de lait , un petit verre d'alcool de poire. Sirop: 1/4 litre d'eau, 100 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 c à soupe de jus de citron, 4 poires. Une vingtaine de crêpes. Garniture: cerises confites, amandes effilées grillées, sucre glace à volonté.

Préparez la crème: travaillez l'oeuf entier et les jaunes avec le sucre en mélange mousseux. Incorporez la farine en pluie, puis mouillez peu à peu avec le lait chaud. Faites chauffer le tout sur feu doux en remuant jusqu'à épaississement. Retirez du feu au premier bouillon. Laissez refroidir puis parfumez avec l'alcool de poire. D'autre part, préparez un sirop en faisant chauffer l'eau, le sucre, le sucre vanillé et le jus de citron, pelez et épépinez les poires, coupez-les en quartiers et faites-les pocher 10 mn dans ce sirop. Egouttez-les, coupez-les en petits morceaux et mettez-les dans la crème préparée. Gardez le tout au chaud. Confectionnez les crêpes de la manière habituelle, farcissez-les de crème aux poires en les pliant en pannequets (en quatre), garnissez-les d'amandes effilées, de cerises et de sucre glace à volonté. Repassez quelques minutes à four chaud.

PARFAIT AUX POIRES

Pour 4 personnes: 1 kg de poires (Williams, Guyot), 1/2 litre de lait, 150 g de crème fraîche, 100 g de sucre. Pour servir: 1 ou 2 poires, granulés en chocolat à volonté.

Pelez les poires, retirez coeurs et pépins. Coupez les fruits en petits dés et mettez-les dans le bol d'un mixeur. Ajoutez le lait, la crème fraîche et le sucre. Mixez le tout jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Versez dans la sorbetière ou dans le bac à glace du freezer et faites prendre. Pour servir, pelez les poires réservées, coupez-les en petits morceaux, citronnez-les. Répartissez la glace et les morceaux de poires dans des coupes et saupoudrez à volonté de granulés de chocolat. Variante: Vous pouvez napper cette glace de sauce au chocolat chaude faite avec 100 g de chocolat fondant, 1 dl de lait et une noix de beurre (le tout est mis à fondre sur feu très doux juste avant de servir et versé à table sur les coupes préparées).

PETITS SOUFFLES AUX POIRES

Pour 6 personnes: 3 poires bien mûres (ou 1/2 boîte de poires au sirop), 1 c à soupe de jus de citron. Sirop: 3/4 litre d'eau, 75 g de sucre, un sachet de sucre vanillé, 50 g de sucre, 1 c à soupe d'alcool de poire, 2 jaunes d'oeufs, 5 blancs d'oeufs, une pincée de beurre et sucre pour les moules.

Pelez les poires, épépinez-les; faites-les pocher 15 mn dans le sirop léger préparé avec les ingrédients indiqués. Réduisez-les en purée, ajoutez immédiatement le jus de citron pour éviter le noircissement. Ce n'est pas nécessaire si vous utilisez des poires au sirop. Vous devez avoir 200 g de purée de poires environ. A cette purée, ajoutez le sucre, l'alcool et les jaunes d'oeufs. Mélangez bien le tout. D'autre part, battez en neige (pas trop ferme) les blancs d'oeufs avec la pincée de sel. Incorporez d'abord le quart de ces blancs à la purée de poires, puis,

quand ils sont bien mélangés, le reste des blancs, très délicatement. Répartissez la préparation à ras bord dans les ramequins beurrés et saupoudrés de sucre. Faites cuire à four chaud (220° C, th 6-7) pendant 10 mn. Servez sans attendre.

PIE AUX POIRES

Hachez 50 g de fruits confits, mélangez-les avec 1 c à soupe de confiture d'abricots diluée avec 1 c à soupe de liqueur d'orange. Remplissez-en le creux de 1 kg de poires pelées et coupées en deux, disposez-les dans un plat à pie. Saupoudrez de 2 c à soupe de sucre. Parsemez de fruits confits et de 30 g de beurre. Recouvrez de pâte brisée, dorez à l'oeuf. Faites cuire 30 mn à four chaud.

PIE AUX POIRES

500 g de poires assez fermes, citron, 30 g de beurre, 50 g de crème fraîche, 30 g de sucre en poudre, 1 c à café de gingembre en poudre, 1/2 c a café de cannelle en poudre, 150 g de pâte brisée, 1 jaune d'oeuf, 2 c à soupe de lait pour dorer.

Pelez les poires, épépinez-les, coupez-les en quartiers en les citronnant au fur et à mesure. Beurrez un plat allant au four et à la table, disposez-y les poires. Mélangez la crème fraîche, le sucre, le gingembre et la cannelle et versez le tout sur les poires. Recouvrez de pâte étalée au rouleau. Ménagez un trou au centre, qui fera cheminée. Dorez la pâte au jaune d'oeuf délayé dans le lait. Faites cuire 40 mn à four chaud préchauffé. Servez tiède ou froid dans le plat de cuisson. Variante : on peut aussi verser la crème fraîche sucrée et parfumée, après cuisson, par la « cheminée. Si vous n'aimez pas le gingembre, vous pouvez parfumer les poires avec de la poudre de vanille.

POIRES A LA BORDELAISE

4 poires bien fermes, un demi-litre de vin rouge, 200 g de sucre fin, 200 g de crème fraîche, un citron, un paquet de sucre vanillé, une cuillerée à soupe de sucre en poudre.

Pelez les poires et faites les pocher dans un sirop composé du vin, du sucre et du sucre vanillé. Les poires étant cuites, laissez-les refroidir dans leur jus. Battez la crème fraîche avec le sucre, dressez les poires sur un plat et entourez-les de la crème fraîche que vous disposerez à l'aide d'une douille.

POIRES A LA VAPEUR DE TISANE

Pour 4 personnes: 1 litre d'eau, une poignée de feuilles de tilleul, 20 feuilles de menthe séchée, 2 étoiles de badiane, le zeste râpé d'une orange, 4 poires, 100 g de sucre environ.

Faites bouillir l'eau avec les herbes et les épices. Laissez infuser 30 mn, filtrez cette infusion et versez-la dans le fond d'un auto-cuiseur. Pelez les poires, placez-les dans le panier et posez celui-ci au-dessus du liquide. Faites cuire 4 mn sous pression. Retirez les poires, laissez réduire le liquide de cuisson de moitié et sucrez-le au goût. Versez ce jus parfumé sur les poires et laissez refroidir. Servez bien frais. Vous pouvez ajouter aux poires des pruneaux, des abricots secs ou des raisins de Corinthe qui gonfleront en même temps en se parfumant. Si le jus de cuisson vous semble trop sucré après réduction, ajoutez lui un filet de citron.

POIRES ANGEVINE

Cuisson: 40 minutes à petit feu, préparation: 15 minutes. Pour 6 à 8 personnes: 10 poires moyennes, 1 morceau de bois de cannelle ou 1/2 c à café de cannelle en poudre, 150 g de sucre, 1 bouteille de bon vin rouge, 1 verre à liqueur d'eau-de-vie de poires.

Eplucher les poires, les couper en deux et les évider. Les disposer dans une casserole et couvrir de vin rouge (le vin doit arriver juste au niveau des poires). Ajouter le sucre la cannelle. Couvrir. Faire cuire longuement à feu doux. Quand les poires sont très tendres, les égoutter et les disposer sur un compotier. Faire réduire le sirop s'il est trop abondant, il ne doit cependant pas être épais. Parfumer à l'eau-de-vie de poires. Verser sur les poires. Servir très froid.

POIRES AU CARAMEL

8 petites poires, 1/4 de litre de crème pâtissière (2 jaunes d'oeufs, 80 g de sucre, 30 g de farine, 1/4 de litre de lait), 50 g de raisins de Smyrne, 1 c à soupe de rhum. Pour le caramel: 16 morceaux de sucre, 2 c à soupe d'eau.

A faire à l'avance. Parfumez les raisins avec le rhum. Par ailleurs, faites un sirop de sucre en faisant bouillir pendant 1/4 d'heure 8 morceaux de sucre dans 1/2 litre d'eau. Faites-y pocher à petits frémissements les poires épluchées, mais entières, jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes. Préparez la crème pâtissière. Laissez-la refroidir et ajoutez-y les raisins. Faites le caramel. Versez-le encore chaud sur les poires. Mettez le dessert dans le réfrigérateur et servez très frais.

POIRES AU CARAMEL

Faites cuire 125 g de riz dans 1 litre de lait. Ajoutez en fin de cuisson 100 g de sucre. Disposez le riz dans un compotier et laissez-le refroidir. Faites pocher 5 belles poires épluchées dans un sirop vanillé. Egouttez-les. Disposez-les sur le riz. Préparez un caramel avec 30 morceaux de sucre simplement humectés d'eau. Quand il est brun, mouillez-le avec une c à café de jus de citron. Versez sur les poires. Accompagnez du sirop réduit.

POIRES AU CARAMEL

Pour 6 personnes: 6 poires, 1/2 bouteille de vin blanc doux, 100 g de sucre, 1 boîte de crème la vanille, 2 c à soupe d'alcool de poires. Caramel: une dizaine de morceaux de sucre, 1 c à soupe d'eau.

Pelez les poires, faites-les pocher dans le vin blanc additionné de sucre (15 mn environ). Laissez-les refroidir dans le vin. Au moment de servir, parfumez la crème avec l'alcool de poires, répartissez-la dans les assiettes de service, posez une poire au milieu. Faites un caramel blond en faisant fondre le sucre dans l'eau jusqu'à la couleur désirée. Nappez les poires de caramel et décorez de feuilles de menthe. Vous pouvez remplacer le caramel par le sirop de pochage des poires que vous ferez réduire à l'état de sirop. Si vous avez le temps, vous pouvez préparer la crème vous-même la veille (une simple crème anglaise à la vanille).

POIRES AU CASSIS

Préparation: 15 minutes. Cuisson: 30 à 40 minutes. Pour 6 personnes: 6 poires à peine mûres, 500 g de gelée de cassis, 1/2 verre de liqueur de cassis.

Disposez les poires, épluchées en conservant la queue, debout dans une casserole où elles ne se chevaucheront pas. Versez la gelée. Mouillez d'eau froide jusqu'à la queue des poires. Couvrez. Mettez à feu moyen jusqu'à ébullition, puis baissez le feu au maximum pour maintenir à peine frissonnant jusqu'à la fin de la cuisson. Les poires sont cuites lorsqu'une aiguille à brider les traverse aisément. Faites refroidir dans la casserole. Disposez les fruits dans le plat de service. Faites réduire le jus s'il y a lieu en le faisant bouillir sans couvercle. Laissez refroidir. Ajoutez la liqueur de cassis, versez sur les poires. Si les fruits employés ne sont pas d'une espèce sucrée, goûtez le jus au départ de l'ébullition, lorsque la gelée est fondue et ajoutez du sucre s'il y a lieu. Cette compote est meilleure préparée 48 heures à l'avance.

POIRES AU CHOCOLAT

Egouttez le contenu d'une boîte 4/4 de poires au sirop. Faites chauffer le jus de la boîte (réservez 1 dl) avec 75 g de sucre. Parfumez avec un petit verre de kirsch. Trempez rapidement 12 biscuits à la cuillère dans ce sirop. Tapissez-en le fond d'un plat. Couvrez de poires et mettez au frais. Au moment de servir nappez de sauce au chocolat.

POIRES AU CHOCOLAT

Cuisson: 20 à 30 minutes (selon les poires). Garniture: 125 g de chocolat, 25 g de beurre. Pour 6 personnes: 1/2 litre d'eau, 1/4 de litre de vin rouge, 200 g de sucre.

Peler les poires, les conserver entières. Les faire cuire avec l'eau, le vin, le sucre. Les dresser sur un plat. Arroser du jus de cuisson préalablement réduit de moitié. D'autre part, 5 minutes

avant de servir, faire fondre le chocolat dans le beurre, (jouter 1 cuillerée de jus de cuisson si le mélange est trop épais). Napper de chocolat fondu les poires refroidies.

POIRES AU FLAN

Préparation: 30 mn. Cuisson: 45 mn environ. Pour 6 personnes: 4 grosses poires mûres, 1/2 litre de lait, 1 gousse de vanille, ou 1 paquet de sucre vanillé, 1/2 litre de crème, 275 g de sucre, 6 oeufs entiers, 2 jaunes d'oeufs, 15 g de beurre.

Emincez 4 poires mûres dans un plat allant au four et largement beurré. Faites bouillir le lait avec la vanille et le sucre. Laissez infuser 5 mn, puis ajoutez les oeufs et les jaunes, battus comme pour une omelette, et la crème en dernier. Versez dans le plat, mettez au four chaud 180° (5 au thermostat). Faites cuire sans bouillir, comme les oeufs au lait. Surveillez bien.

POIRES AU FROMAGE BLANC

Egouttez le contenu d'une grande boîte de poires au sirop. Mélangez 300 g de fromage blanc avec 1 c à soupe de crème et 75 g de sucre semoule, 50 g de fruits confits coupés en petits dés et 2 c à soupe du sirop de la boîte. Disposez les demi-poires sur le plat de service, garnissez de fromage blanc et servez très frais. Si vous utilisez des poires fraîches, faites pocher 4 fruits (de 15 à 20 mn) après les avoir pelés, dans un sirop léger parfumé à la vanille (3/41 d'eau, 1/2 gousse de vanille, 200 g de sucre). Laissez ensuite réduire ce sirop avant d'en ajouter 2 cuillerées au fromage blanc.

POIRES AU GINGEMBRE

3 cuillerées à soupe de sucre en poudre, une cuillerée à café de gingembre en poudre et 4 belles poires.

Faites bouillir le sucre avec le gingembre et un verre d'eau durant une dizaine de minutes. Pelez les poires, coupez-les en deux, retirez-en les pépins et faites-les cuire dans le sirop. Les poires étant tendres, dressez-les dans un compotier, faites réduire le sirop, versez-le sur les fruits et servez bien frais.

POIRES AU RIZ

Faites cuire 150 g de riz rond dans 3/4 litre de lait parfumé avec une gousse de vanille pendant 1 h environ à feu très doux. Quand le riz a absorbé tout le lait, ajoutez 75 g de sucre, mélangez et laissez refroidir. Ajoutez ensuite 100 g de crème fraîche fouettée et 2 feuilles de gélatine fondue dans de l'eau froide. Tassez dans un moule à charlotte. D'autre part pelez et épépinez 4 poires coupez-les en quartiers et faites-les pocher dans un sirop léger fait avec 1/4 litre d'eau et 150 g de sucre, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez-les refroidir dans le

sirop. Au moment de servir, démoulez le riz, entourez-le de poires égouttées. Servez avec une crème anglaise ou de la marmelade d'abricots.

POIRES AU RIZ

Pour 6 personnes: 6 poires, 1 citron, 250 g de cassonade, du vin blanc doux, 2 jaunes d oeufs, 325 g de sucre fin, 3 feuilles de gélatine, 1 bâton de vanille, 400 g de chocolat à cuire, 2 c à soupe de beurre, violettes, 150 g de crème, 1 tasse de 250 g de riz, 3 tasses de lait. Cuisson: 40 mn.

Pochez le riz 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-le, rincez-le et cuisez-le dans le lait bouillant additionné de la vanille, à couvert et à feu doux jusqu'à ce que le lait soit absorbé (+ ou - 30 mn). En fouettant, ajoutez la gélatine ramollie à l'eau froide et égouttée, les jaunes d'oeufs et 150 g de sucre. Versez dans des coupelles puis décorez des poires pelées, passées au jus de citron, cuites 15 minutes environ à feu doux dans le vin bouillant additionné de la cassonade puis égouttées. Mettez à refroidir. Au bain-marie, en fouettant, faites fondre le chocolat avec 2 c à soupe de beurre, 4 c à soupe d'eau, du jus de citron au goût et 100 g de sucre fin. Retirez du feu et ajoutez 3 c à soupe de crème. Nappez les poires du chocolat et garnissez de la crème fouettée avec le reste du sucre et les violettes.

POIRES AU SERPOLET

Pour 8 personnes: 8 poires (williams ou Doyenné du Comice), 1 bouteille de Morgon ou de beaujolais, un bouquet de serpolet, 200 g de sucre, 3 grains de poivre, 1 gousse de vanille, 1 dl de porto.

Lavez soigneusement les poires (ou pelez-les si vous préférez). Portez à ébullition le vin avec le serpolet, le sucre le poivre et la vanille. Laissez frémir 10 mn, puis faites-y pocher les poires jusqu'à ce qu'elles soient tendres à coeur (30 mn environ). Egouttez-les. Faites épaissir le jus de cuisson jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux. Ajoutez le porto, servez les poires nappées de cette sauce. On peut faire le même dessert avec des pêches.

POIRES AU VIN

Préparation: 10 minutes. Cuisson: 40 minutes. Pour 3 personnes: 3 poires, un tiers de bouteille de vin rouge, 150 g de sucre, un demi-jus de citron, une pincée de cannelle.

Pelez les poires et plongez-les dans le vin préalablement bouilli avec le sucre, la cannelle et le jus de citron. Faites cuire à feu doux pendant 20 minutes. Laissez refroidir dans la cuisson. Il est à recommander de préparer ce dessert la veille. Si vous employez du sucre brun ou du sucre candi, vous obtiendrez une saveur plus fine encore.

POIRES AU VINAIGRE

Pelez et évidez des poires petites et mûres à point: coupez-les en morceaux. Faites dissoudre du sucre dans du vinaigre (1 kilo pour 1 litre). Ajoutez 15 g de clous de girofle, le zeste de 1/2 citron, 1 petit morceau de gingembre (facultatif) et 1 morceau de bâton de cannelle, le tout enfermé dans un sachet de mousseline. Versez les fruits dans le vinaigre, faites cuire doucement jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mettez-les dans les bocaux, ramenez le vinaigre à ébullition jusqu'à ce qu'il prenne une consistance sirupeuse, enlevez le sachet d'épices et versez sur les poires, qui doivent être couvertes. Fermez hermétiquement. Consommez après 2 mois.

POIRES AU VINAIGRE

Faites bouillir 1/2 litre de vinaigre avec 250 g de sucre, 1 dl 1/2 d'eau, le jus de 1 citron, ajoutez 1 kg de poires pelées et coupées en quartiers, ainsi qu'un bâton de cannelle. Laissez cuire le tout 5 mn. Répartissez dans des pots avec quelques rondelles de citron. Fermez hermétiquement.

POIRES AU VIN ROUGE ET AUX EPICES

8 poires (williams ou passe-crassane) 1 bouteille de vin rouge, 200 g de sucre en poudre, 1 c à soupe de miel, 1 zeste d'orage, 1 gousse de vanille, 2 clous de girofle, 4 grains de poivre noir, 1 pincée de noix de muscade râpée.

Dans une petite casserole inoxydable, portez le vin à ébullition avec le sucre, le miel, les épices ainsi que le zeste d'orange. Pendant ce temps, pelez les poires en faisant attention de ne pas enlever les queues. Mettez les dans le vin bouillant. Elles doivent être entièrement recouvertes. Couvrez. Laissez pocher entre 20 et 30 mn. (La durée de la cuisson est variable puisqu'elle dépend en fait de la variété et de lamaturité des fruits que vous aurez choisis). Quand les poires sont fondantes à coeur, égouttez-les et disposez-les sur un plat de service. Faites alors bouillir et réduire le vin de cuisson jusqu'à ce qu'il épaississe légèrement. Versez-le ensuite sur les poires. Laissez refroidir et mettez au frais jusqu'au moment de servir. Comme en Bourgogne, parfumez le vin de cuisson refroidi de 2 c à soupe de crème de cassis.

POIRES AUX FIGUES

Pour 4 personnes: 2 grosses poires, 6 figues fraîches, 6 petits macarons, quelques amandes grillées, sucre. Pour la crème pâtissière: 1/4 de litre de lait, 100 g de sucre, 2 jaunes d'oeufs, 40 g de farine, 1 grosse noix de beurre, kirsch.

Préparez un sirop: faites bouillir environ 1/4 d'heure 15 morceaux de sucre dans 1 litre d'eau. Faites-y ensuite pocher les poires coupées en deux et épluchées à petit frémissement jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes. Retirez-les. Jetez dans le sirop les figues soigneusement

essuyées et faites-les également pocher 5 à 10 minutes. Préparez d'autre part la crème pâtissière: mélangez jaunes et sucre. Tournez jusqu'au blanc. Ajoutez la farine puis le lait bouillant. Remettez à bouillir sur feu vif 5 minutes. Ajoutez le beurre hors du feu. Parfumez légèrement avec le kirsch. Laissez refroidir crème et fruits. Sur un compotier, disposez les demi-poires pochées. Remplissez les cavités avec les macarons réduits en poudre, puis disposez par-dessus les figues partagées en deux. Dressez la crème pâtissière au milieu et piquez-la avec les amandes grillées. Arrosez le tout avec le sirop où ont poché les fruits. Servez très frais.

POIRES AUX FRAMBOISES

Pour 6 personnes: un kilo de poires, 1/2 litre de vin rosé, un morceau de cannelle, 200 g de sucre, un paquet de framboises surgelées, un verre à liqueur d'eau-de-vie de framboises. Préparation: 15 minutes. Cuisson: 30 minutes.

Epluchez les poires et coupez-les en deux. Retirez-en le coeur et les pépins. Faites bouillir le vin avec le sucre et la cannelle. Plongez-y les poires et laissez cuire à petit feu 20 minutes. Egouttez-les et dressez-les dans des raviers. Mettez les framboises dans le sirop de cuisson retirez la cannelle. Laissez réduire pendant quelques minutes parfumez avec l'eau-de-vie. Versez sur les poires, laissez refroidir et servez très frais. On peut ajouter quelques cerneaux de noix pour la décoration.

POIRES BELLE HELENE

Préparation: 20 minutes. Cuisson: 15 mn. Pour 4 personnes: un demi-livre de glace vanille, 50 g de chocolat à croquer, un jaune d'oeuf, 2 cuillerées à soupe de lait, 200 g de sucre, un quart de litre d'eau, 4 poires, un jus de citron.

Pelez les poires. Faites cuire le sucre avec l'eau et le jus de citron. Faites cuire les poires dans ce sirop 10 minutes environ et laissez-les refroidir. Faites fondre le chocolat avec le lait et, hors du feu, incorporez-y le jaune d'oeuf. Lorsque les poires sont refroidies, dressez-les dans des coupes sur de la glace vanille. Nappez avec le chocolat tiède. Si vous n'aimez le goût du chocolat amer, vous pouvez ajouter à sa préparation une cuillerée à soupe de sucre fin. Une noisette de beurre peut également y être incorporée. Vous pouvez surmonter les poires d'un peu de crème Chantilly.

POIRES BRESILIENNES

Pour 6 personnes: 6 poires, 3 verres de café léger, 100 g de sucre semoule. Préparation: 30 mn. Cuisson: 45 mn.

Préparez 3 verres de café léger. Pelez les poires, conservez les queues, faites-les cuire entières dans le café auquel vous aurez ajouté 50 g de sucre. Quand les poires sont cuites, dressez-les

sur un compotier. Ajoutez le reste du sucre au sirop de cuisson, laissez réduire quelques minutes sur le feu. Nappez les poires de ce sirop et mettez au frais.

POIRES CARAMELISEES A LA CREME

Pour 4 personnes: 4 oeufs, 175 g de sucre semoule, 60 g de farine, une pincée de sel, 5 dl de lait, 1 gousse de vanille, 4 poires, 1 citron, 15 morceaux de sucre, un peu d'angélique.

Dans une casserole, travaillez les oeufs avec le sucre semoule, 60 g de farine, une pincée de sel. Après quoi ajoutez petit à

petit 5 dl de lait bouillant parfumé à la vanille. Mettez sur feu très doux, amenez doucement à ébullition en remuant sans cesse et laissez bouillir pendant 2 minutes. Versez la crème dans un plat, laissez tiédir, saupoudrez de sucre, faites caraméliser sous le gril du four. D'autre part, faites pocher les poires dans de l'eau sucrée. Posez-les sur la crème refroidie. Faites un caramel avec les morceaux de sucre et un peu d'eau tiède, ajoutez une cuillerée de jus de citron. Versez ce caramel sur les poires décorées avec des morceaux d'angélique et servez immédiatement.

POIRES EN DOME

Préparation: 1 heure. (A faire 2 heures à l'avance). Cuisson: 15 minutes. Pour 6 personnes: 2 kg de poires, 1 litre d'eau, 200 g de sucre, 1/2 gousse de vanille, 1/8 litre de lait, 2 jaunes d'oeufs, 3 (7 à 8 g) feuilles de gélatine, 100 g de crème fraîche, 1 verre à liqueur de kirsch ou alcool de poires, angélique.

Peler et couper en deux des poires. Préparer un sirop avec l'eau, le sucre et la vanille. Faites pocher les poires dans le sirop bouillant 5 minutes. Egoutter les fruits. Faire une crème anglaise. Mélanger à la crème chaude la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide. Avant complet refroidissement incorporer la crème battue en Chantilly, le kirsch ou l'alcool de poires. Dans un saladier profond de base étroite poser debout une poire reconstituée. Sur les parois du saladier poser côte à côte bien serrées les demi poires la partie queue vers le bas. Combler le centre avec le reste des fruits. Verser la crème qui pendant la préparation du plat aura pris de la consistance en refroidissant. Mettre au frais pendant au moins 2 heures. Démouler et garnir chaque poire de 2 bâtonnets d'angélique.

POIRES EN HABIT

Pour 6 personnes: 1 kg de poires fondantes. Sirop: 2 verres d'eau, 25 morceaux de sucre. Crème: 1/2 litre de lait, 125 g de chocolat, 4 jaunes d'oeufs, 2 feuilles de gélatine (5 g).

Eplucher finement les poires, les couper en deux et ôter le coeur. Les déposer dans une casserole, arroser d'eau et de sucre, couvrir et faire cuire à feu modéré pendant environ 10 minutes. Au bout de ce temps, qui peut d'ailleurs varier avec la qualité des poires, les égoutter

et les faire refroidir dans un compotier ou une coupe à fruits. D'autre part, casser le chocolat en petits morceaux dans le lait et faire chauffer en remuant jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu. Par ailleurs mélanger soigneusement le sucre et les jaunes d'oeufs et verser peu à peu le lait chaud parfumé sur ce mélange. Reverser dans la casserole et faire épaissir sur feu doux sans laisser bouillir. Ajouter à la crème encore chaude les feuilles de gélatine ramollies par un trempage de quelques minutes dans l'eau froide bien remuer et filtrer la crème à travers une passoire fine. Laisser complètement refroidir avant de verser sur les poires. Servir très frais.

POIRES EN HERISSON

Pour 6 personnes: 6 belles poires fondantes, 100 g de sucre en poudre, 4 cuillerées à soupe de gelée de groseilles, 6 petits suisses, un petit pot de crème fraîche, un paquet de sucre vanillé, 30 g d'amandes.

Eplucher les poires en les laissant entières. Préparez un sirop avec la moitié du sucre, le sucre vanillé et un verre d'eau. Y cuire les poires à petit feu. Elles doivent rester entières, ne pas se défaire, mais être bien cuites. Les égoutter, les couper en deux, retirer le coeur et les disposer sur le plat de service creux au-dessus. Au centre des poires, mettre un peu de confiture. Battre les petits suisses avec la crème et le reste du sucre. Mettre cette crème au milieu des poires. Faire griller rapidement les amandes, les piquer dans les poires et servir très frais. On peut faire ce dessert avec des poires en conserve.

POIRES EN ROBE

Pelez 4 poires (Louise Bonne), citronnez-les. Videz-les (par le côté opposé au pédoncule) du coeur et des pépins. Pétrissez 50 g de beurre avec 100 g d'amandes moulues, 1 oeuf et 1 c à soupe dc rhum. Farcissez les cavités des poires de ce mélange. Posez chaque fruit sur une abaisse carrée de pâte feuilletée, suffisamment grande pour l'envelopper. Enfermez chaque poire dans la pâte, dorez le tout au jaune d'oeuf délayé dans un peu de lait et faites cuire 40 mn à four chaud, puis moyen.

POIRES FLAMBANTES

Pour 4 personnes: 100 g de raisins secs, 1 dl de rhum, 1/4 litre d'eau, 150 g de sucre en poudre, 1 gousse de vanille, 4 poires.

Lavez les raisins et faites-les macérer dans le rhum (30 mn environ). Préparez un sirop en portant à ébullition l'eau avec 100 g de sucre et la gousse de vanille fendue en deux. Pelez les poires en les gardant entières et faites les pocher dans le sirop (25 mn environ selon leur qualité). Egouttez-les et répartissez-les dans quatre cassolettes. Faites réduire le sirop de moitié, nappez-en les poires, saupoudrez avec le reste de sucre et passez quelques minutes à four vif pour faire caraméliser. Faites tiédir le rhum et les raisins, versez le tout sur les poires et flambez.

POIRES FONDANTES

Préparation: 15 minutes. Cuisson 20 à 30 minutes. Pour 6 personnes: 6 poires mûres et fondantes, 1 jus de citron, 1 dl d'eau, 60 g de sucre semoule, 150 g de fromage blanc maigre. Peler les poires, les couper en 4 puis en tranches. Les faire cuire avec l'eau, le sucre semoule et le jus de citron jusqu'à ce qu'elles soient très tendres, le temps de cuisson est variable selon la qualité des poires. Réduire en purée les fruits pochés, ajouter le sirop de cuisson (s'il est trop liquide, le faire réduire légèrement). Mélanger cette purée liquide avec le fromage blanc. Servir très frais dans de petites coupes. Mise à glacer en congélateur, cette crème donne une excellente glace.

POIRES POCHEES A LA GELEE DE GROSEILLES

Pour 8 personnes: 8 poires, 1 citron, 1/2 litre d'eau, 200 g de sucre, 1 gousse de vanille, 1 bâton de cannelle, 2 grains de poivre lyophilisé, 150 g de gelée de groseilles. Pour servir: crème anglaise à volonté.

Pelez les poires en les gardant entières, citronnez-les aussitôt pour qu'elles ne noircissent pas. Faites un sirop en portant l'eau à ébullition avec le sucre, la gousse de vanille fendue en deux, la cannelle et le poivre. Faites-y pocher les fruits (25 mn environ selon leur qualité), égouttez-les. Laissez réduire et épaissir le sirop, ajoutez la gelée de groseilles. Versez le tout sur les poires puis laissez refroidir. Servez tel quel ou accompagné d'une crème anglaise.

POIRES ROMANOFF

Peler 2 belles poires et les faire cuire dans du sirop. Les égoutter quand elles sont cuites et les laisser refroidir. Ajouter au sirop un petit verre de liqueur sucrée (genre Cointreau) et 3 c à soupe de confiture d'abricots. Faire cuire quelques minutes et laisser refroidir. Dans le plat de service, déposer une couche de poires, une couche de crème pâtissière, et une autre couche de poires. Arroser d'un peu de sirop. Saupoudrer d'amandes hachées et servir le reste du sirop en saucière.

POMPE AUX POIRES

Préparation: 20 mn. Cuisson: 30 à 40 mn (th 5/6). Pour 4 à 6 personnes: 600 g de pâte feuilletée, 700 g de poires tendres et fondantes, 125 g de sucre semoule, 2 c à soupe de crème fraîche, 7 à 8 tours du moulin à poivre, 1 jaune d'oeuf pour dorer.

Etaler la pâte feuilletée sur 1/2 cm d'épaisseur. Y découper deux abaisses rondes, dont l'une un peu plus grande, la transporter dans un moule à manqué simplement humecté. Eplucher les poires, les couper en 8. Mélanger les poires avec le sucre, la crème fraîche et un peu de poivre. Verser cette préparation dans le moule, recouvrir de la deuxième abaisse. Souder au jaune d'oeuf. Dorer la surface à l'oeuf. Dessiner un quadrillage à la pointe du couteau et

ménager au centre, une ouverture pour l'évacuation de la vapeur. Faire cuire à four modéré. Servir tiède.

PUDDING DE RIZ AUX POIRES

Faites cuire 150 g de riz à grains ronds dans 3/4 litre de lait vanillé. Laissez cuire très doucement à couvert pendant 45 mn. Ajoutez alors 100 g de sucre en poudre. D'autre part, pelez 4 poires, coupez-les en quatre et faites-les pocher de 10 à 15 mn dans un sirop léger fait avec 1/4 litre d'eau et 75 g de sucre. Incorporez au riz cuit 3 feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau froide, 100 g de crème fraîche fouettée et les poires en lamelles. Mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Servez démoulé avec une crème anglaise ou un coulis de fruits rouges.

PUREE DE POIRES GRATINEE

Pour 4 personnes: 4 belles poires, 4 cuillerées de confiture d'abricots, 4 macarons.

Epluchez les poires, coupez-les en quartiers, évidez-en le centre. Mettez-les dans un plat à gratin beurré, nappez-les de confiture d'abricots, saupoudrez-les de macarons (que vous aurez passés à la moulinette). Mettez au four pendant 30 minutes. Servez tiède ou glacé.

QUATRE QUARTS AUX POIRES

Préparation: 20 minutes. Cuisson: 1 heure 15 minutes (th 4-5 190°C). Pour 6 personnes: 3 (les peser) oeufs, même poids en beurre, farine, et sucre semoule, 1/2 sachet de levure chimique, 1/2 cuillerée à café de cannelle, 2 cuillerées à soupe d'alcool de poires (facultatif), 4 à 6 poires selon la grosseur, 50 g de sucre semoule.

Laisser le beurre ramollir à température ambiante. Ajouter le sucre semoule et travailler longuement le mélange au fouet. Incorporer les oeufs entiers, puis la farine tamisée et la levure chimique. Ajouter la cannelle et l'alcool de poires si on souhaite en mettre. Eplucher les poires. Les couper en deux en retirant le coeur. Les disposer, côté bombé vers l'extérieur, sur la pâte. Saupoudrer avec le reste du sucre semoule. Faire cuire 1 heure 15 minutes environ à four doux. Laisser complètement refroidir avant de servir.

RIZ A LA BOURDALOUE

Faire cuire 6 c à soupe de riz dans un demi-litre de lait. Une fois cuit, sucrez-le et parfumez-le d'un zeste de citron finement râpé. Ajoutez 3 cuillerées à soupe de crème fraîche et 50 g de beurre. Dans une casserole à fond épais, faites revenir 400 g de petites poires coupées en quartiers dans 50 g de beurre blond. Ajoutez 30 g d'amandes émondées. Faites cuire cette préparation pendant une dizaine de minutes sur feu doux. Disposez le riz et les poires dans un

plat à gratin et recouvrez de deux blancs d'oeufs battus en neige. Saupoudrez de sucre glace et garnissez avec quelques amandes effilées. Faites sécher à four doux durant 15 minutes environ.

RIZ AUX POIRES

Faites une compote assez sèche avec 1 kg de poires pelées et épépinées. Sucrez au goût et mélangez la avec 80 g de riz au lait cuit et refroidi. Ajoutez 200 g de crème fraîche battue en Chantilly et mettez au frais jusqu'au moment de servir.

RIZ AUX POIRES

Pour 6 personnes: 100 g de riz (grains ronds), 1/2 litre de lait, 1/2 gousse de vanille, 100 g de sucre, 2 oeufs, 50 g de beurre, 1 kg de poires, 75 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé.

Faites crever le riz 2 mn dans l'eau bouillante, égouttez-le et jetez-le dans le lait bouilli avec 1 gousse de vanille fendue en deux. Laissez cuire à couvert très doucement jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le lait (30 à 40 mn). Ajoutez alors le sucre, la moitié du beurre, les jaunes d'oeufs et les blancs battus en neige. D'autre part, pelez et épépinez les poires, coupez-les en morceaux et faites-les cuire en compote avec le sucre et le sucre vanillé. Dans un plat à gratin, mettez la moitié du riz, la compote de poires, puis le reste du riz en couches superposées; parsemez du reste de beurre en parcelles et passez 10 mn à four chaud. Servez tiède dans le plat de cuisson.

RIZ AUX POIRES MERINGUE

Pour 4 personnes: 75 g de riz, 4 dl de lait, 50 g de sucre en poudre, 1/2 gousse de vanille, 25 g de beurre, 2 c à soupe de crème fraîche, 1 jaune d'oeuf. Garniture: 500 g de poires à cuire, 50 g de beurre, 80 g de sucre en morceaux, 1 citron, une poignée d'amandes entières mondées. Meringue: 1 blanc d'oeuf, 50 g de sucre en poudre.

Jetez le riz dans une casserole d'eau bouillante salée, laissez-le 3 mn. Egouttez-le puis jetez-le dans le lait bouilli avec le sucre et la vanille. Couvrez et laissez cuire à couvert.

jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide (+ 30mn). Laissez tiédir puis incorporez 25 g de beurre, la crème et le jaune d'oeuf. D'autre part, préparez la garniture: pelez et émincez les poires, faites-les dorer dans le beurre, ajoutez les morceaux de sucre préalablement frottés sur le citron ainsi que le jus de citron et les amandes hachées. Quand le riz est cuit, mettez-en la moitié dans un plat allant au four, recouvrez de poires, mettez une nouvelle couche de riz. Battez le blanc d'oeuf en neige ferme avec le sucre en poudre. Etalez cette meringue sur le riz, parfumez à volonté d'amandes coupées en morceaux et passez à four moyen (180°) pendant 30 mn. Servez tiède.

SABAYON A LA POIRE

Pour 4 personnes: 2 à 3 poires Williams à chair ferme, 4 jaunes d'oeufs, 35 g de beurre, 70 g de sucre, 2 c à café d'alcool de poire, amandes grillées, quelques feuilles de menthe.

Peler les poires, les couper en quartiers. Faire fondre le beurre et 30 g de sucre dans un poêlon. Quand le mélange est fondu mais ne noircit pas, faire blondir les poires. Remuez-les à la cuillère en bois pour les dorer sur les côtés. Conservez-les fermes. Disposer Les jaunes d'oeufs dans un saladier, ajouter l'alcool de poire et 1/2 c à soupe d'eau. Placer le récipient au bain-marie. Battre au fouet quand le mélange devient mousseux, ajouter le restant de sucre. Continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Napper chaque assiette chaude de sabayon, disposer les quartiers de poires sur la crème. Au moment de servir, décorez le sabayon de feuilles de menthe et saupoudrez d'amandes grillées.

SAVARIN AUX POIRES

Pour 8 personnes. Pâte: 15 g de levure fraîche du boulanger, 2 c à soupe d'eau tiède, 250 g de farine, 3 oeufs, 50 g de sucre, 100 g de beurre. Garniture: 6 poires Williams. Sirop: 1 litre d'eau, 500 g de sucre, un sachet de sucre vanillé. Sabayon: 4 jaunes d'oeufs, 100 g de sucre, 2 dl de vin blanc doux (Sauternes).

Délayez la levure dans l'eau tiède, ajoutez quelques cuillerées de farine prélevées sur la quantité totale pour former une boule mollette. Laissez reposer 20 mn puis incorporez les oeufs, le reste de farine, le sucre, le sel et le beurre fondu. Pétrissez bien pour avoir une pâte homogène et laissez doubler de volume dans un endroit tiède. Versez dans un moule en couronne beurré en ne remplissant qu'aux deux tiers et laissez encore lever jusqu'au bord du moule. Faites cuire à four assez chaud (180°C, th 4) pendant 40 mn. D'autre part, pelez les poires et mettez-les dans de l'eau citronnée. Préparez le sirop avec les ingrédients indiqués, amenez à ébullition et plongez-y

les poires; laissez cuire doucement pendant 30 mn. Démoulez la couronne, imbibez-la encore tiède avec le sirop où ont poché les poires (vous pouvez le parfumer à volonté avec 1 ou 2 c à soupe d'alcool de poire). Garnissez le centre du savarin de poires pochées. Préparez le sabayon: mélangez les jaunes d'oeufs, le sucre et le vin blanc, faites cuire au bain-marie chaud en fouettant énergiquement jusqu'à ce que le mélange double de volume. Versez sur les poires au centre de la couronne.

SORBET AUX POIRES SAUCE AU CHOCOLAT

Pour 4 personnes: 600 g de poires (Williams), 1 citron, 100 g de sucre, 1 dl d'eau, 1 dl d'alcool de poire. Sauce: 200 g de chocolat fondant, 6 c à soupe de crème fraîche, une poignée d'amandes effilées.

Pelez et épépinez les poires, passez la chair au mixeur avec le jus de citron. Préparez un sirop avec le sucre et l'eau. Mélangez-le à la pulpe de poire. Versez dans la sorbetière et faites glacer. Quand la glace est presque prise, ajoutez l'alcool de poires et refaites glacer. Pour

servir, faites fondre le chocolat cassé en petits morceaux dans un récipient placé au bain-marie. Incorporez la crème fraîche. Servez le sorbet en boules, nappez de sauce au chocolat, décorez d'amandes effilées grillées à volonté.

TARTE AUX POIRES

Etendre la pâte, la recouvrir d'amandes concassées, disposer les poires dessus, saupoudrer de sucre vanillé et de cannelle. Cuire à four chaud.

TARTE AUX POIRES

Préparez un fond de tarte en pâte sablée. Mélangez 125 g de beurre, 125 g de sucre, 2 oeufs, 125 g de poudre d'amandes et 2 c à soupe de farine. Ajoutez 1 c à soupe d'alcool de poire, mélangez bien. Etalez cette crème sur le fond de tarte. Faites pocher 15 mn dans un sirop de sucre vanillé 4 poires coupée en deux. Disposez-les sur la crème, faites cuire 35 mn à four chaud.

TARTE AUX POIRES

Pour 6 personnes: 250 g de pâte feuilletée surgelée, 1/2 litre de lait, 150 g de sucre semoule, 3 oeufs, une cuillerée à soupe de fécule, un cuillerée à soupe de farine, 6 poires, 1 cuillerée à dessert de sucre vanillé, de la marmelade d'abricots. Cuisson: 25 à 30 minutes.

Travaillez les oeufs avec le sucre semoule et le sucre vanillé. Versez le lait bouillant sur l'appareil en tournant. Faites épaissir sur le feu sans arrêter de tourner. Aplatissez la pâte avec un rouleau à pâtisserie et foncez-en un moule à tarte beurré. Remplissez le fond de tarte avec la crème. Pelez les poires et coupez-les en quartiers et dressez-les sur la crème. Faites cuire au four chaud. Démoulez et glacez avec la marmelade d'abricots. Faites tiédir la marmelade et dressez-la avec un pinceau sur la tarte. La tarte peut également être cuite à blanc. Dans ce cas, vous ferez pocher les poires dans un sirop de sucre. Celles-ci seront dressées après avoir été soigneusement égouttées.

TARTE AUX POIRES

Faire un sirop. Couper 4 poires en moitié, les mettre dans le sirop et laisser frémir environ 15 mn (elles ne doivent pas cuire). Faire une crème avec des amandes en poudre, du beurre, 1/2 verre à liqueur de rhum, 2 oeufs ajoutés un à un. Sur un fond de pâte brisée, étaler cette crème aux amandes. Couper les 1/2 de poires en lamelles sans les séparer. Poser les poires sur la crème. Cuire 30 mn à 220°. Faire réduire le sirop pour napper la tarte.

TARTE AUX POIRES

Pour 6 personnes. Préparation: 10 mn (pâte), (il vaut mieux la faire la veille) + 20 mn. Cuisson: 40 mn. Pâte: 1 oeuf, 60 g de sucre, une pincée de sel, 250 g de farine, 125 g de beurre. Garniture: 6 demi-poires au sirop, 50 g de beurre, 50 g de sucre glace, 50 g de poudre d'amandes, 2 jaunes d'oeufs, 1 c à soupe de rhum, 150 g de crème pâtissière, 1 cerise confite.

Travaillez l'oeuf entier, le sucre et le sel en mélange mousseux. Versez toute la farine et mélangez rapidement en formant un sable grossier. Incorporez ensuite le beurre divisé en parcelles, roulez la pâte en boule et laissez reposer 1 h au moins au frais. Abaissez ensuite la pâte ou rouleau et foncez-en un moule à tarte beurré de 23 cm de diamètre. Faites-la cuire à blanc à four chaud (200°C) pendant 10 mn. Pendant ce temps pétrissez le beurre ramolli avec le sucre glace, ajoutez les jaunes d'oeufs, les amandes et le rhum. Ajoutez ce mélange à la crème pâtissière, petit à petit et garnissez le fond de tarte avec cette préparation. Posez les demi-poires égouttées sur la crème et la cerise au milieu. Faites cuire à four chaud (200 °C). Démoulez et laissez refroidir sur grille. Crème pâtissière: travaillez 1 oeuf entier et 2 jaunes avec 100 g de sucre, incorporez 40 g de farine en pluie. Délayez avec 1/2 litre de lait bouilli avec 1/2 gousse de vanille faites épaissir sur feu doux en remuant, retirez au premier bouillon. Prélevez la quantité nécessaire à la garniture de la tarte et servez le reste à part.

TARTE AUX POIRES A LA BOURDALOUE

Pour 8 personnes: 1 bol de crème de lait cuite, 1 bol de farine, 2 oeufs, 1 pincée de sel, 90 g de sucre en poudre, 2 cuillerées à soupe de Maïzena, un demi-litre de lait, 8 poires, 1 sachet de sucre vanillé, 8 morceaux de sucre.

Mélangez rapidement, dans un saladier la crème de lait et la moitié de la farine. Mettez le tout sur la planche à pâtisserie et ajoutez le reste de la farine en pétrissant avec la paume de la main. La pâte ne doit plus coller aux doigts. Si cela arrivait ajoutez un peu de farine. Couvrez la boule de pâte et laissez-la reposer une heure. Etendez-la garnissez en un moule à tarte assez haut, piquez régulièrement et faites cuire à four chaud un bon quart d'heure. Pendant ce temps délayez dans une terrine les jaunes des 2 oeufs, le sucre, la Maïzena. Versez dessus le lait froid sans cesser de tourner, ajoutez le sucre vanillé, versez dans une casserole et faites épaissir à feu très doux. Retirez au premier bouillon. Epluchez les poires. coupez-les en deux et faites-les cuire avec les morceaux de sucre et un verre et demi d'eau. Battez les blancs en neige. Ajoutez-les à la crème refroidie. Laissez la croûte, la crème et les poires en attente. Au dernier moment, disposez les demi-fruits sur la croûte et nappez avec la crème.

TARTE AUX POIRES A LA BOURDALOUE

Pour 4 personnes: 1 fond de tarte en pâte brisée, cuit à blanc, pendant 15 mn, 4 c à soupe de confiture d'abricots. Crème frangipane: 1/2 l de lait bouilli avec 1 gousse de vanille, 3 jaunes d'oeufs, 100 g de sucre, 40 g de farine, 75 g de poudre d'amandes, 4 belles poires Louise Bonne. Sirop : 1/2 l d'eau, 200 g de sucre, 1 gousse de vanille.

Dans une casserole, mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre et la farine. Versez le lait chaud par-dessus et faites épaissir sur feu doux en remuant. Incorporez la poudre d'amandes et laissez refroidir. Pelez les poires, coupez- les en deux, épépinez-les et faites-les pocher 5 mn dans le sirop vanillé. Retirez-les au fur et à mesure et laissez-les égoutter. Faites réduire le sirop sur feu doux. Etalez une couche de confiture d'abricots sur le fond de tarte précuit. Recouvrez avec la crème préparée. Disposez les poires sur la crème, la partie la plus étroite vers le centre. Faites cuire 25 mn à four moyen préchauffé. Démoulez et laissez refroidir sur grille. Vous pouvez napper la tarte, pour terminer, du sirop réduit mélangé à 1 c à soupe de confiture d'abricots.

TARTE AUX POIRES AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes. Pâte: 250 g de farine, une pincée de sel, 125 g de beurre, 1/2 dl d'eau. Garniture: 50 g de poudre d'amandes, une boîte 4/4 de poires au sirop, une poignée d'amandes effilées. Sauce au chocolat: 200 g de chocolat, 50 g de beurre, 1 dl de jus de la boîte de poires, un petit verre d'alcool de poire (facultatif) ou un peu de lait et de crème fraîche.

Versez la farine tamisée en fontaine avec le sel, incorporez rapidement le beurre en parcelles, sans pétrir, ajoutez l'eau. Laissez reposer 1 h en boule, au frais. Etalez ensuite la pâte au rouleau et foncez-en un moule à tarte beurré de 23 cm de diamètre. Couvrez-le de papier d'aluminium et de haricots secs, faites cuire à blanc 15mn à four chaud. Retirez papier et haricots. Saupoudrez le fond de tarte de poudre d'amandes. Egouttez les poires et disposez-les sur le fond de tarte. Repassez au four 15 mn. D'autre part, faites griller les amandes. Quand la tarte est cuite, démoulez-la et laissez refroidir sur grille. Saupoudrez d'amandes effilées grillées. Au moment de servir, cassez le chocolat en petits morceaux dans un casserole placée au bain-marie chaud, ajoutez le beurre et le jus de poire, la crème. Laissez fondre doucement. Parfumez à volonté avec un peu d'alcool de poire et versez cette sauce au chocolat chaude sur les poires.

TARTE AUX POIRES ET AU FROMAGE BLANC

Préparation: 30 mn. Cuisson: 45 minutes. Pour 6 personnes: 300 g de pâte brisée, 3 poires mûres à point, 250 g de fromage blanc égoutté, 2 jaunes d'oeufs, 2 c à soupe de sucre, 1 c à soupe de calvados, le jus de 1/2 citron, 20 g de beurre.

Etaler la pâte brisée dans un moule à tarte beurré. Recouvrir de papier d'aluminium et de légumes secs. Faire pré-cuire à four chaud 200° (th 6/7). Entre-temps, éplucher et couper les poires en deux, retirer le coeur et les pépins. Faire des incisions verticales sur la face bombée et les citronner pour les empêcher de noircir. Dans un bol, mélanger jaunes d'oeufs, sucre, fromage blanc bien égoutté et calvados. Sortir le fond de pâte cuit à blanc du four. Retirer l'aluminium et les l'aluminium. Disposer les moitiés de poires en étoile, face bombée vers le haut. Verser le contenu du bol autour des poires. Faire cuire à four chaud 170° (th. 5) 30 mn. Servir chaud, tiède ou froid.

TARTE AUX POIRES ET AUX FRUITS CONFITS

Pour 6 personnes: 250 g de pâte brisée, 10 g de beurre, 2 poires, 100 g de fruits confits, 100 g de raisins secs, 1 c à café d'huile de noix, 20 g de farine, 30 g de sucre, 1 c à café de cannelle, 5 cl de vin blanc, 40 g de sucre roux, 150 g de crème fraîche.

Préchauffez votre four sur th 7 (210°C). Hachez les fruits confits, puis mettez-les dans une jatte avec les raisins secs. Epluchez et détaillez les poires en petits cubes, puis ajoutez-les dans la jatte. Arrosez d'huile de noix et mélangez. Etalez la pâte dans le moule beurré. Mélangez la farine, le sucre blanc et la cannelle, puis saupoudrez-en le rond de tarte. Versez-y le mélange aux fruits. Arrosez du vin blanc, saupoudrez du sucre roux et nappez de crème fraîche. Faites cuire au four pendant 40 mn. Laissez refroidir la tarte dans le moule avant de la démouler sur un plat à gâteau. Le mélange de farine et de sucre dont on saupoudre le fond de tarte empêche la pâte de ramollir lorsqu'on y verse le vin. De cette façon, la tarte n'en sera que plus moelleuse.

TARTE AUX POIRES ET AUX NOIX

Pour 6 personnes. Pâte brisée: 250 g de farine, une pincée de sel, 125 g de beurre, 1/2 dl d'eau. Garniture: 500 g de poires, citron, 150 g de cerneaux de noix, 100 g de sucre, 2 jaunes d'oeufs, 4 c à soupe de rhum.

Pelez et épépinez les poires, coupez-les en tranches que vous arroserez aussitôt de jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent au contact de l'air, Réduisez les noix en poudre et mélangez-la au sucre. Battez les jaunes d'oeufs avec le rhum, Après le temps de repos de la pâte (1h), étalez-la au rouleau et foncez-en un moule à tarte bien beurré. Disposez les tranches de poires sur ce fond de tarte, saupoudrez de la préparation noix-sucre et arrosez du mélange oeufs-rhum. Enfournez à four chaud préchauffé et faites cuire 40 mn environ en baissant un peu l'intensité du four en fin de cuisson. Démoulez et laissez refroidir sur grille. Autres suggestions pour garnir une tarte aux poires: Sur un fond de tarte cuit à blanc: fromage blanc + crème Chantilly + poires pochées dans un sirop de sucre. Poires pochées + marmelade (l'oranges ou d'abricots. Crème pâtissière + poires pochées.

TARTE AUX POIRES GENEVOISE

Foncez un moule à tarte beurré de pâte brisée. Battez 1 oeuf avec 1 dl de crème fraîche et 1 c à soupe de sucre. Etalez le mélange sur la pâte. Posez par dessus 4 poires pelées coupées en deux épépinées et incisées du coté bombé. Arrosez de 20 g de beurre fondu, saupoudrez de 2 c à soupe de sucre, répartissez 50 g de raisins secs et 50 g de zestes d'orange confits. Cuisez 30 mn à four moyen.

TARTE AUX POIRES MERINGUEE

1 oeuf, 75 g de beurre, 125 g de farine, du sel, du sucre en poudre, 4 poires cuites au sirop, 1/2 litre de crème pâtissière, de la meringue, quelques cerises confites, quelques amandes effilées et légèrement grillées.

Etalez 125 g de farine en couronne. Rassemblez au milieu une pincée de sel, une cuillère à café de sucre en poudre, un oeuf et 75 g de beurre. Amalgamez d'abord ces différents éléments et incorporez ensuite la farine et l'eau. Rassemblez la pâte en boule et maintenez-la au frais jusqu'au moment de l'emploi. Préparez une crème pâtissière avec un demi-litre de lait que vous porterez à ébullition. Pendant ce temps placez dans une terrine 3 jaunes d'oeufs que vous fouetterez avec 100 g de sucre fin. Lorsque la préparation devient blanche, incorporez 50 g de farine, 15 g de crème de maïs, une pincée de sel et un morceau de vanille. Lorsque le lait bout, versez-y votre préparation en fouettant vivement. Donnez un bouillon et laissez refroidir. Pelez et coupez en quatre les poires que vous plongerez un quart d'heure dans un sirop bouillant composé d'un quart de litre d'eau et de 350 g de sucre. Versez la pâte dans une platine, après l'avoir graissée, faites-la cuire au four chaud et laissez-la refroidir avant de la remplir avec de la crème pâtissière. Garnissez avec des poires cuites et recouvrez avec de la meringue préparée en battant 6 blancs d'oeufs en neige bien ferme et en y ajoutant, petit à petit 250 g de sucre en poudre et 5 g de sel. Mettez au four pour faire durcir la meringue pendant une dizaine de minutes. Garnissez avec des cerises confites et des amandes effilées.

TARTE AUX POIRES RENVERSEE

Pour 4 personnes: 800 g à 1 kg de poires fondantes, 200 g de pâte feuilleté, 100 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 70 g de beurre.

Abaisser La pâte feuilletée sur 1/2 cm d'épaisseur et découper un disque correspondant au moule. Beurrer généreusement le moule (20 g de beurre environ) puis saupoudrer de 50 g de sucre. Disposer les tranches épaisses de poire en couronne, en partant du centre du moule. laisse un petit espace vide tout autour du moule pour y glisser la pâte. Saupoudrer de 20 g de sucre. Recouvrir avec la pâte. Faire cuire à four moyen th 5/6 (180 à 200°C) pendant 25 mn. Retourner pour démouler sur une plaque. Saupoudrer les poires avec le reste de sucre mélangé à du sucre vanillé. Badigeonner avec le reste de beurre fondu. Chauffer le four à 250°C (th 8). Enfourner pour faire caraméliser 3 mn. Servir tiède décoré de quelques feuilles de menthe.

TARTE BELGE AUX POIRES

60 g de Maïzena, 100 g de farine, 100 g de beurre, 100 g de sucre en poudre, 2 oeufs, 1/2 verre de lait, 1/2 sachet de levure chimique, 4 ou 5 poires, 3 sachets de sucre vanillé, facultatif: 1 cuillerée de kirsch.

Dans une terrine, mélangez la farine, la Maïzena, le sucre en poudre, la levure chimique, le beurre fondu refroidi, le 1/2 verre de lait et les oeufs. Travaillez en une pâte bien lisse. Ajoutez, selon votre goût, une cuillerée de kirsch. Beurrez grassement un moule à tourte assez large et versez votre préparation. Pelez vos poires et coupez-les en quartiers. Débitez-les en

fines lamelles, que vous disposerez sur toute la surface de votre pâte. Saupoudrez les poires avec les trois sachets de sucre vanillé et dispersez sur la surface des petits morceaux de beurre. Faites cuire 35 à 40 minutes à four modéré. Servez tiède ou froid. Variante: délayer de la gelée de framboises ou de groseilles dans le même volume de sirop, parfumer avec du kirsch et napper la tarte.

TARTE VENDEMIAIRE

Pour 8 à 10 personnes. Préparation: 30 mn. Cuisson: 20 mn (th 7 240°C). Pâte brisée: 200 g de farine, 100 g de beurre, 1/2 cuillerée à café de sel, 1/2 verre d'eau. Garniture: 1 kg de petites poires, 1/4 litre de vin blanc, 1/4 litre d'eau, 100 g de sucre, 125 g de biscuits type "boudoir".

Préparez une pâte brisée: coupez le beurre en petits morceaux dans la farine. Effritez le mélange du bout des doigts. Ajoutez le sel. Mouillez avec juste assez d'eau pour obtenir une pâte souple mais non collante. Laissez reposer 30 mn au frais, puis étalez au rouleau. Foncez un moule à tarte beurré (28 cm de diamètre). Piquez le fond pour éviter qu'il gonfle à la cuisson et faites cuire à blanc à four vif 15 à 20 mn. Laissez refroidir. D'autre part, pelez les poires. Coupez-les en 4 en retirant coeurs et pépins. Faites bouillir l'eau, le vin, le sucre. Faites cuire les poires dans ce sirop jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Réduisez en miettes les biscuits et couvrez-en le fond de tarte cuit. Rangez les quartiers de poires sur ce fond. Faites épaissir le sirop de cuisson des poires par ébullition rapide. Nappez la tarte. Laissez complètement refroidir avant de servir.

TOURTE A LA CREME ET AUX POIRES

Pour 6 personnes. Pâte: 250 g de farine, 125 g de beurre, une pincée de sel, 1/2 dl d'eau environ. Crème: 1 oeuf entier + 2 jaunes, 100 g de sucre, 1 c à soupe de farine, 1/4 litre de lait, 1/2 gousse de vanille, 3 belles poires (passe-crassane ou Williams), 100 g de cerneaux de noix.

Versez la farine en fontaine mettez le beurre en parcelles au milieu pétrissez du bout des doigts pour incorporer la matière grasse à la farine. Travaillez rapidement et ajoutez suffisamment d'eau pour avoir une pâte lisse et homogène. Laissez-la reposer en boule pendant 1 h. Fraisez-la avec la paume de la main, étalez-la au rouleau et foncez-en un moule à tarte beurré. D'autre part préparez la crème: travaillez 1 oeuf et les jaunes avec le sucre en mélange mousseux ajoutez la farine puis versez peu à peu le lait bouilli avec la vanille. Faites épaissir sur feu doux en remuant, retirez au premier bouillon et laissez refroidir en remuant de temps en temps. Pelez et émincez les poires. Garnissez le fond de tarte préparé de crème et des lamelles de poires en alternant les couches, recouvrez le tout de bandelettes de pâte posées en croisillons. Saupoudrez de noix grossièrement hachées et faites cuire à four moyen pendant 45 mn. Démoulez sur une grille. Servez tiède ou froid. Variante: vous pouvez faire pocher les lamelles de poires pendant quelques minutes dans un sirop léger de sucre parfumé au kirsch avant d'en garnir la tourte.

TOURTE AUX POIRES

Préparation: 40 mn. Cuisson: 50 mn, th 5/6 (210°). Pour 6 personnes: 400 g de pâte feuilletée achetée toute prête, 750 g de poires, 3 oeufs, 200 g de sucre, 2 cuillerées à soupe de farine, 1 cuillerée à soupe de crème fraîche. Décoration: 6 petites poires, 1/2 litre d'eau, 150 g de sucre en morceaux (30 morceaux), 1 citron, 2 cuillerées à soupe de gelée de groseilles.

Coupez la pâte feuillée en deux morceaux inégaux. Etalez le plus grand morceau sur 3 mm d'épaisseur et foncez avec cette pâte une tourtière beurrée. Pelez les poires. Retirez coeurs et pépins. Coupez-les en lamelles et disposez-les sur le fond de pâte. Mélangez les oeufs, le sucre, la farine, la crème fraîche. Versez cette préparation sur les poires en veillant à ce qu'elle soit bien répartie. Recouvrez avec le deuxième morceau de pâte étalé finement. Dorez au jaune d'oeuf. Pratiquez dans le couvercle une ouverture au centre pour l'évacuation de la vapeur. Faites cuire à four moyen.

TOURTE AUX POIRES (2)

Cuisson: 50 minutes (th 5-6). Pour 6 personnes: Pâte brisée:

300 g de farine, 150 g de beurre, 1/2 cuillerée à café de sel fin, 1/2 verre d'eau. Garniture: 750 g de poires, 100 g de sucre, 2 verres de crème fraîche, 1 pincée de poivre fraîchement moulu, 1 jaune d'oeuf.

Préparer la pâte brisée. Elle peut être remplacée par de la pâte feuilletée toute finie (400 g). L'étaler sur 3 mm d'épaisseur environ. Foncer une tourtière avec les 2/3 de la pâte. Peler les poires. Retirer le coeur, les pépins et les couper en tranches. Les mélanger avec le sucre la crème et ajouter un peu de poivre (si on le désire seulement). Garnir la pâte de cette préparation recouvrir avec le reste de pâte étalée finement. Bien souder les bords. Dorer au jaune d'oeuf. Pratiquer ou centre un petit trou pour l'évacuation de la vapeur pendant la cuisson. Faire cuire à four moyen.

POIRES POIRES AU VINAIGRE

Pelez 1 kg de poires assez fermes. Coupez-les en quartiers, retirez coeurs et pépins. Répartissez-les dans des bocaux avec 1 branche d'estragon et quelques grains de poivre. Couvrez de vinaigre d'alcool, fermez hermétiquement. Laissez macérer au moins 3 mois avant de consommer comme condiment avec viande et gibier également.

CONFITURE DE PECHES, FRAISES ET POIRES

500 g de pêches jaunes, 500 g de fraises, 500 g de poires bien mûres, 1,200 kg de sucre, 2 dl d'eau, 1 gousse de vanille, 1 citron.

Pelez et dénoyautez les pêches après les avoir ébouillantées, coupez-les en tranches. Lavez et équeutez les fraises. Pelez et épépinez les poires, coupez-les en tranches, citronnez-les. Mettez le sucre, l'eau et la vanille dans la bassine à confiture, portez à ébullition et laissez cuire

jusqu'au perlé (104°C). Versez-y les poires et les pêches, laissez cuire 20 mn en remuant souvent. Ajoutez alors les fraises et le jus de 1/2 citron et continuez la cuisson 15 m environ. Vérifiez la consistance, écumez et mettes en pots.

MARMELADE DE PASTEQUE ET DE POIRES A L'EXOTIQUE

2 kg de chair de pastèque, 500 g de poires, 500 g d'oranges, 1 citron vert, 1 gousse de vanille, 1 verre à liqueur de rhum, 2,6 kg de sucre environ.

Pelez la pastèque, enlevez les graines, coupez la chair en cubes de 2 cm. Lavez soigneusement une orange. Prélevez un zeste avec un couteau économe, coupez-le en très fin bâtonnets. Pelez les oranges à vif, découpez-les en rondelles. Pelez les poires, épépinez-les et coupez-les en lamelles. Pesez les fruits, versez-les dans une terrine avec le même poids de sucre. Ajoutez le zeste émincé et la gousse de vanille fendue et coupée en petits morceaux. Laissez reposer ainsi 12 h. Versez dans la bassine. Portez à ébullition et maintenez la doucement 40 mn environ. Vérifiez que la marmelade est bien prise. Ajoutez le jus de citron, laissez tiédir. Ajoutez le rhum. Mélangez soigneusement. Répartissez dans les pots. Variante: si vous utilisez du sucre gélifiant, divisez toutes les proportions par 2. Mettez les fruits à macérer juste le temps nécessaire pour qu'il soit dissous. Versez en bassine et faites cuire à feu très vif en comptant 6 à 7 mn de cuisson à partir de la pleine ébullition.

PAPILLOTES DE FRUITS

Pour 6 personnes: 2 poires, 2 pêches, 200 g de framboises, 4 c à soupe de miel d'acacia, 1 citron, 3 brins de menthe.

Découpez 6 carrés de papier d'aluminium de 20 cm de côté pour les papillotes. Pelez les poires, coupez-les en quatre, ôtez le coeur, coupez les quartiers en fines lamelles et répartissez-les sur les carrés d'aluminium. Coupez les pêches épluchées en lamelles d'environ 1/2 cm et ajoutez-les aux poires, répartissez par-dessus quelques framboises. Râpez le zeste du citron et posez-en quelques petits fragments sur les fruits. Nappez les fruits de miel, ajoutez quelques feuilles de menthe et fermez les papillotes en roulant les bords. Posez les papillotes sur le gril du barbecue et laissez-les cuire pendant 8 min.

CRUMBLE FRUITE AU MUESLI

2 pommes, 2 poires, 1 grappe de raisin muscat, 80 g de farine, 6 noix, 80 g de beurre, 80 g de sucre, 80 g de muesli, 1 pincée de sel.

Beurrez un moule à manqué. Epluchez les pommes et les poires, coupez-les en petits morceaux, mettez-les dans le moule avec les grains de raisin et les cerneaux de noix que vous aurez concassés. Dans un grand bol, mélangez le sucre, la farine, le muesli, le sel et le beurre en petits morceaux. Répartissez, en vous frottant les mains, les miettes de cette pâte sur les fruits. Faites cuire dans le four préchauffé (th. 6, 160° C), pendant 40 mn. Servez tiède. avec

de la crème fraîche. Variation de fruits: Vous pouvez utiliser les pommes seules, ou encore remplacer les poires par des coings, précuits 30 mn dans de l'eau, puis épluchés et coupés en petits cubes. (tous les fruits au sirop peuvent se préparer à la condé).

CHUTNEY DE POIRES

500 g de poires, 300 g de petits oignons, 100 g de raisins de Corinthe, 200 g de sucre roux (cassonade), 1 c à café de gingembre en poudre (ou de racine de gingembre râpée), 1/4 litre de vinaigre de cidre de préférence, 2 citrons, 1 petit piment rouge.

Pelez et épépinez les poires, coupez-les en quartiers. Mettez-les dans une casserole avec les oignons pelés, les raisins, le sucre et le gingembre. Mouillez de vinaigre et du jus des citrons, ajoutez le piment et laissez cuire à découvert pendant 1 h environ, jusqu'à consistance épaisse, en mélangeant de temps en temps.

CONFITURE DE CAROTTES AUX POIRES

Pelez 500 g de carottes et râpez-les grossièrement. Mettez-les dans la bassine à confiture avec 2 poires pelées et coupées en cubes, 500 g de miel et le zeste de 1 citron non traité. Joignez une pincée de cannelle en poudre et gousse de vanille fendue en deux. Faites cuire doucement le tout pendant 4 heures en remuant de temps en temps pour que la confiture n'attache pas au fond. Mettez en pots.

RAISINE AUX POIRES

2,500 kg de raisins noirs très sucrés, 500 g de poires Williams.

Pressez les raisins pour extraire le jus, soit au tamis de crin, soit à la centrifugeuse. Faites chauffer ce jus, laissez cuire jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié en remuant de temps en temps. D'autre part, pelez et épépinez les poires, coupez-les en petits morceaux, jetez-les dans le jus réduit et laissez cuire une vingtaine de minutes (le jus doit encore réduire d'un tiers). Vérifiez la consistance et mettez en pots.